

La iniciativa va ser llançada per les Nacions Unides l'any 2012. L'objectiu, en la mateixa línia de l'Agenda pel Desenvolupament Sostenible 2030, és acabar amb la fam en 13 anys.

El **Dia Mundial de l'Alimentació**, que té lloc cada any el 16 d'octubre, promou la sensibilització i l'acció a escala mundial en favor d'aquelles persones que pateixen la fam i que necessiten garantir una seguretat alimentària de manera immediata. Des de l'any 2012, la campanya **Zero Hunger** reapareixerà per sensibilitzar sobre el seu objectiu final: construir un moviment global per assegurar el dret a una alimentació per a totes les persones del planeta. A més, el repte [#ZeroHunger](#) (Fam Zero) s'erigeix com la palanca per construir un sistema d'agricultura i d'alimentació just i sostenible, en sintonia amb el segon objectiu de l'[Agenda pel Desenvolupament Sostenible 2030](#).

13 anys són els que queden per arribar a aquesta fita: acabar amb la fam al món. En aquest sentit, sembla que conquerir aquest objectiu queda lluny, ja que segons dades de l'[Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura](#) (FAO) al voltant de **815 milions de persones pateixen les conseqüències de la fam**. Cap a l'any 2050, es preveu que la població mundial s'incrementi fins als 10 mil milions de persones i a hores d'ara, fins a l'11% lluita cada dia per aconseguir una alimentació justa. No obstant això, la FAO assegura que arribar a l'objectiu Fam Zero és possible perquè dels 129 països monitoritzats, 72 ja van reduir a la meitat la proporció de persones que patien fam l'any 2015.

Durant el 16 d'octubre diferents esdeveniments ocuparan l'agenda a més de 150 països en commemoració del Dia Mundial de l'Alimentació, promogut per la mateixa FAO. Enguany, el lema de la campanya és "[Canviar el futur de la migració. Invertir en seguretat alimentària i desenvolupament rural](#)".

En aquesta línia, la xarxa [No Waste Network](#) dóna **9 consells per reduir el malbaratament alimentari** i convertir-nos en herois #ZeroHunger:

1. Consumir petites porcions a casa.
2. Guardar les sobres dels àpats o fer-les servir en altres receptes.
3. Comprar només el que necessitem.
4. No tenir prejudicis amb el menjar: les fruites i verdures que tenen un aspecte lleig no són menys bones.
5. Comprovar que la nevera emmagatzema menjar entre 5 i 1 graus.
6. First in, first out: posar a la primera línia del refrigerador els productes més vells i al darrere els de compra recent.
7. Entendre les dates de caducitat: no llençar productes perquè es passin pocs dies. La data de caducitat indica el dia a partir del qual el producte perd qualitat nutritiva, però segueix sent òptim pel seu consum.
8. Reciclar amb un cubell per les restes orgàniques.
9. Donar els excedents a persones que ho necessitin.

Segons la FAO, la **seguretat alimentària** ha empitjorat visiblement a diferents zones de l'Àfrica subsahariana i a l'Àsia sud-oriental i occidental. Els conflictes en aquestes zones, la sequera o les inundacions vinculades al fenomen d'El Niño són algunes de les causes. Una altra dada significativa és que la malnutrició infantil crònica encara afecta 155 milions d'infants menors de 5 anys.